

リエージュワッフル(6枚)

■ 材料

強力粉	200g
砂糖	45g
塩	2g
スキムミルク	10g
バター	50g
卵(S1個)	50g
水	75ml
ドライイースト	6g

■ 準備

- バターは1cm角に切っておきます。

アメリカンワッフル(約8枚)

■ 材料

薄力粉	200g
ベーキングパウダー	10g
砂糖	40g
はちみつ	20g
塩	2g
卵(S2個)	100g
バター	60g
牛乳	200ml

■ 準備

- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておきます。
- バターは1cm幅に切って溶かしておきます。

■ 作りかた

- 1 ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
- 2 イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
- 3 バターを加えひとまとめになるまでこねます。
- 4 ボールにラップをかけ、30℃で約30分、一次発酵させます。
- 5 6等分してそれぞれ丸め、10分休ませます。
- 6 熱しておいたワッフルメーカーに生地を入れて焼きます。
- 7 プレートから取り出し、メープルシロップやはちみつをかけていただきます。

■ 作りかた

- 1 ボールにふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜます。
- 2 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。
- 3 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。熱しておいたワッフルプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を流し入れて焼きます。
- 4 焼き上がりに柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。

Vitantonio®

ワッフルプレート2枚組

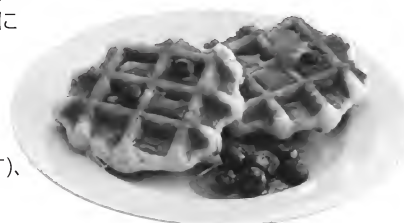
取扱説明書 PVWH-4000-WF



このたびはワッフルプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。このプレートは、当社下記製品に取り付けてワッフルを焼くことができます。

- ワッフル&ホットサンドベーカー (VWH-4000-K、VSW-400)、
- ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット (VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、
- バラエティサンドベーカー (VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)

取り付けは他プレートと同様の手順で行います。お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。



■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

- ・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
- ・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
- ・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
- プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
- ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておく、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

- ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
- お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
- プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

- 万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■仕様

品名	ワッフルプレート 2枚組
品番	PVWH-4000-WF

重量(約)	370g/枚
寸法(約)	幅245X奥行137X高さ23mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部 お客様サービス係

フリーダイヤル ☎ 0120-950-031

受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30
(土日・祝日除く)

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052)735-8964 FAX (052)735-8970
〒464-0858
名古屋市中種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

*販売店

*お買い上げ日

年 月 日

ワッフルの焼きかた

ブリュッセルワッフル（約8枚）

■ 材料

強力粉	100g	卵(M2個)	110g
薄力粉	100g	牛乳	200ml
砂糖	60g	ドライイースト	6g
はちみつ	30ml	牛乳	60ml
塩	2g	バター	50g

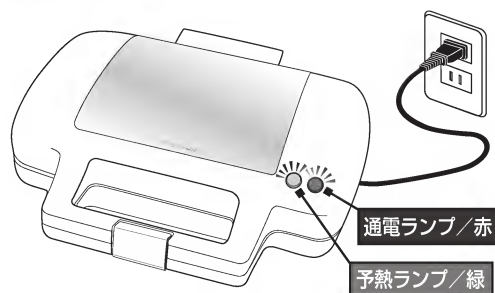
■ 準備

- 強力粉、薄力粉を合わせてふるっておく。
- バターは1cm幅に切って溶かしておく。
- 牛乳60mlを人肌に温めドライイーストを加えておく。

■ 作りかた

- 1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐしたイーストを入れ、泡立て器で混ぜます。
- 2 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。
- 3 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。
- 4 ラップをかけ、30℃のところで約40分発酵させます。

- 5 ワッフルプレートをしっかり取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。



- 6 予熱が完了したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。



- 7 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。1枚分(プレート半分)で約80mlが適量です。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。



焼き上がり時間の目安：

VSW-400/PWS-1000本体：約4～5分

VWH-4000-K/VWH-4100-W本体：約3～4分

⚠ 注意

本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

- 8 焼き上がったワッフルは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ 注意

金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレート表面の傷や劣化の原因になります。

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。



⚠ 注意

長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。

【ご使用上の注意】

- 生地の中にガラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
- 焼きあがったワッフルに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- 一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- 遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。